



Magnum St-Joseph blanc 2024



150 cl



5 à 10° C



14 % Vol.



15 ans



Marsanne Roussanne



11 mois



2023

Le St Joseph blanc représente seulement 9% de l'appellation St Joseph. Ce Saint Joseph blanc est issu d'un assemblage de Roussanne et de vieilles vignes de Marsanne sur terroir granitique. Il est élevé en barriques de chêne français.

Cépage : 30% de vieilles vignes de Marsanne et 70 % de Roussanne

- Vin de couleur jaune paille clair tirant sur le doré, brillant .
- Nez très développé et raffiné sur des notes de fruits du verger (abricot, pêche jaune) et de fleurs blanches (acacia, aubépine).
- En bouche c'est un vin gras avec une belle minéralité et long en bouche.
- Terroir : Granitique
- Lieu dit : Mève, Montelier, Boisse, Blanchard sur un seul village : Chavanay.
- Vendange manuelle dans des caissettes de 23 Kg.
- Vinification : Pressurage pneumatique Bucher , Eraflage
- Fermentation malo-lactique sur lies en barriques de chênes et demi-muids.
- Battonage 1 fois tous les deux mois, uniquement pour l'autoprotection naturelle.
- Élevage : 11 mois en barriques et demi-muids de chêne français.
- Température de service : 5 à 10° C
- Garde : 15 ans

Accord mets et vins : salade de la mer aux Saint-Jacques, poissons d'eau douce et de mer, les truites, les écrevisses , la sole meunière et la volaille, bricks de Saint Marcellin au thym et noisettes hachées.